

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman yang semakin pesat ini, sangat berdampak terhadap perubahan gaya hidup masyarakat. Pada saat ini masyarakat lebih tertarik pada produk yang diterimanya memiliki kualitas tinggi dan aman. Hal ini menyebabkan banyaknya perusahaan yang bersaing dalam menciptakan produk yang berkualitas dan aman untuk memenuhi permintaan atau kepuasan pelanggannya.

PT Insan Citraprima Sejahtera merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Salah satu produk unggulan perusahaan yang memiliki banyak permintaan dari konsumen di pasaran adalah produk takoyaki. Produk takoyaki merupakan makanan tradisional Jepang yang berbahan dasar dari tepung terigu yang diisi dengan daging gurita. Produk takoyaki ini dipanggang di dalam sebuah cetakan setengah bulat, yang kemudian adonannya dituang secara bertahap ke dalam cetakan dan dibalik hingga berbentuk bulat sempurna (Aristawati *et al.* 2012).

Perusahaan berupaya memberikan kepuasan kepada pelanggannya, dengan memberikan pelayanan dan produk yang dihasilkan memiliki kualitas terbaik. Perusahaan dituntut untuk menciptakan suatu produk yang dihasilkan bermutu tinggi dengan spesifikasi terbaik dalam memenuhi kepuasan pelanggan. Untuk itu perlu dilakukan pengendalian kualitas dengan melakukan *monitoring* dan mengurangi produk *reject* pada setiap proses produksi (Puspasari *et al.* 2019).

Produk *reject* adalah produk yang memiliki ketidaksesuaian terhadap standar atau spesifikasi yang telah ditetapkan perusahaan. Produk *reject* pada produk takoyaki yang tidak sesuai spesifikasi yaitu produk takoyaki gosong, bentuk tidak bulat atau penyok dan produk takoyaki yang berlubang. Produk *reject* ini disebabkan oleh beberapa faktor sehingga perlu diketahui akar permasalahan dari produk *reject*, dengan melakukan analisis faktor penyebab produk *reject* pada produk takoyaki.

1.2 Rumusan Masalah

Produk takoyaki yang diproduksi oleh PT Insan Citraprima Sejahtera banyak yang tidak sesuai dengan spesifikasi seperti bentuknya tidak bulat atau penyok, gosong dan berlubang. Banyaknya produk *reject* yang ditemukan, maka perusahaan akan sulit untuk memberikan pelayanan dan produk yang berkualitas dalam memenuhi kepuasan pelanggannya. Untuk itu perlu dilakukan pengendalian produk *reject* dengan melakukan analisis faktor penyebab *reject* takoyaki sehingga dapat dicari tindakan perbaikannya yang tepat.

1.3 Tujuan

Kegiatan PKL ini memiliki tujuan umum untuk menambah wawasan dan pengalaman di dunia kerja serta dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan. Adapun tujuan khususnya yaitu mempelajari proses produksi produk takoyaki serta menganalisis faktor-faktor penyebab *reject* produk takoyaki di PT Insan Citraprima Sejahtera.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di PT Insan Citraprima Sejahtera diharapkan dapat bermanfaat bagi kedua pihak yaitu Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan perusahaan dalam menjalin hubungan kerja sama yang baik. Bagi perusahaan, laporan tugas akhir ini bermanfaat untuk mengetahui faktor penyebab masalah produk takoyaki *reject* selama periode Mei 2021 dan tindakan koreksi yang perlu dilakukan oleh perusahaan serta dapat bermanfaat sebagai referensi perusahaan. Manfaat bagi penulis dapat menambah wawasan, ilmu dan pengalaman mengenai proses produksi takoyaki dan menganalisis suatu masalah serta penanganannya.

 Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies